

OVEN · DOUGH PROCESSING · KNEADING · AUXILIARY EQUIPMENT

FIRIN · HAMUR İŞLEME · YOĞURMA · YARDIMCI EKİPMANLAR



"Dayanıklı Teknoloji, Kesintisiz Üretim."

"Durable Technology, Uninterrupted Production."

 **STILLANS**
BAKERY MACHINES

"Dayanıklı Teknoloji, Kesintisiz Üretim."

"Durable Technology, Uninterrupted Production."



Geçmiş yıllara dayanan tecrübemizle Stillans Makina çatısı altında yüksek nitelikli iş performansı ile müşterilerimizin çözüm ortağı olduk ve sektörde birçok firmanın ilk tercihi olmayı başardık.

Tesisimizde bulunan makine parkurumuz ile siz değerli müşterilerimize her alanda destek vermeye devam ediyoruz.

Güçlü ve dinamik kadromuzla endüstriyel fırın makinalarında deneyimlerimizi, değişen ve gelişen teknolojiler ile harmanlayarak, kusursuz hizmet sunma amacı taşıyoruz.

Stillans Makina olarak çalışanlarımızın gelişimini kurumsal gelişimin temeli olarak görmeyi, çevre ve topluma karşı her zaman sorumlu davranmayı, iş etiği ilkelerine her koşulda bağlı kalmayı temel taşımız olarak kabul ettik.

Üretim kalitesi, üretim hızı, müşteri memnuniyeti, sipariş kolaylığı, sipariş takibi kolaylığı, yedek parça gibi operasyonel alt yapı; gibi kavramları son derece dikkate aldık.

Stillans Makina olarak sahip olduğumuz tüm sorumlulukları eksiksiz yerine getirerek optimum düzeyde hizmet vermeyi ilke edindik ve hizmette pürüzsüz bir sistem amaçladık.

Planlama, tüm süreçlerde katkı sunmak ilkesiyle bu yolculuğa siz değerli müşterilerimizle devam ediyoruz. Profesyonel bakış açısı ve beklentileri aşan çözüm ortakları ile hedefe ulaşmak isteyen herkesin güveni, kurumsallığı ve samimiyeti bulabileceği, lider bir kuruluş olarak varlığımızı sürdürüyoruz.

With our long-standing experience and high-quality work performance, we have become a solution partner for our customers under the umbrella of Stillans Makina, and have become the first choice of many companies in the sector.

With the machinery in our facility, we continue to support our valued customers in every aspect.

With our strong and dynamic team, we aim to provide flawless service by blending our experience in industrial furnace machinery with evolving and developing technologies.

At Stillans Makina, we consider the development of our employees as the foundation of our corporate development, always acting responsibly towards the environment and society, and adhering to the principles of business ethics at all times as our cornerstone.

We have taken into consideration concepts such as production quality, production speed, customer satisfaction, ease of ordering, ease of tracking, and operational infrastructure such as spare parts.

At Stillans Makina, we have adopted the principle of providing optimum service by fully fulfilling all our responsibilities and aiming for a seamless service system.

We continue this journey with you, our valued customers, with the principle of planning and contributing to all processes. We continue to exist as a leading organization where everyone seeking to achieve their goals can find trust, institutionalization, and sincerity, with a professional perspective and solution partners who exceed expectations.



OVENS GROUP | FIRIN GRUBU



ROTARY OVEN

DÖNER FIRIN



ROTARY OVEN

DÖNER FIRIN

STM100 - STM150 - STM200

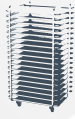
Main features of STILANS rotary oven; equal heat distribution, high efficiency operation and regular air circulation. With the cassette steam system, high levels of steam are produced and each product is provided with sufficient contact with steam. It provides faster recipe creation and ease of adjustment with the touch panel option.

STILANS dönerli fırının başlıca özellikleri; eşit ısı dağılımı, yüksek verimli çalışması ve düzenli hava sirkülasyonudur. Kasetli buhar sistemi ile yüksek seviyede buhar üretilip her ürünün yeterince buhar ile teması sağlanır. Dokunmatik panel opsiyonu ile daha hızlı reçete oluşturma ve ayar yapma kolaylığı sağlar.



350°C

Max. temperature
Maksimum ısı



15-20

15-20 row oven trolley
15-20 sıralı fırın arabası

Model			STM100	STM150	STM200
Capacity* (bread/8 hours)	Kapasite* (ekmek/8 saat)	adet	2500	3000	5000
Baking surface	Pişirme alanı	m ²	3,8 - 7,7	4,8 - 9,6	8 - 16
Number of tray	Tava sayısı	adet	8 - 15	10 - 18	10 - 20
Space between trays	Tava arası mesafe	mm	160 - 80	160 - 80	160 - 80
Tray size	Tepsi Ebadı	cm	60x80 60x90	60x80 60x90 74x98	80x100 75x104 74x98
Width (W)	Genişlik (W)	mm	1600	1600	1900
Lenght (L)	Uzunluk (L)	mm	2400	2400	2700
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	2300	2500	2500
Electrical power	Elektrik gücü	kW	2,6	2,6	3,8
Heating capacity	Isıl Güç	kcal/saat	50000	60000	70000
Max. Temperature	Maks. ısı	°C		350	
Gas coupling pressure / Working pressure	Gaz bağlantı basıncı / Çalışma basıncı	mbar		300 / 50	
Electrical power for electrical model	Elektrikli Fırın için elektrik gücü	kW	51	59	70
Source of energy	Enerji Kaynakları			Elektrik, Doğalgaz, Dizel	
Weight of oven	Fırın ağırlığı	kg	1550	1950	2520
Control system	Kontrol sistemi		Analogue, Digital or Touch screen Manüel, Dijital veya Dokunmatik		
Energy consumption (maximum) / Yakıt Tüketimi (maksimum)					
Diesel (lt/hour)	Dizel (lt/saat)		5,7	6,8	8
Natural gas (m ³ /hour)	Doğal gaz (m ³ /saat)		6	7,2	8,4
LPG (l/hour)	LPG (lt/saat)		5	6	6,8



ROTARY OVEN

DÖNER ARABALI FIRIN



2500

Bread/8 Hours
Ekmek/8 Saat



ROTARY OVEN

DÖNER ARABALI FIRIN

STM15

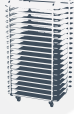
Main features of STİLLANS rotary trolley oven; equal heat distribution, high efficiency operation and regular air circulation. It enables the production of high capacity products with its 15-row oven trolley. It takes up little space and offers professional solutions for small spaces. It provides faster recipe creation and ease of adjustment with the touch panel option.

STİLLANS döner arabalı fırının başlıca özellikleri; eşit ısı dağılımı, yüksek verimli çalışması ve düzenli hava sirkülasyonudur. 15 sıralı fırın arabası ile yüksek kapasitede ürün üretilmesini sağlar. Az yer kaplar, küçük mekanlar için profesyonel çözümler sunar. Dokunmatik panel opsiyonu ile daha hızlı reçete oluşturma ve ayar yapma kolaylığı sağlar.



350°C

Max. temperature
Maksimum ısı



15

15-row oven trolley
15 sıralı fırın arabası



MODEL		STM15	
Capacity* (bread/8 hours)	Kapasite* (ekmek/8 saat)	pcs-ad.	2500
Baking surface	Pişirme alanı	m ²	2,8 - 3,8
Number of trays	Tepsi sayısı	pcs-ad.	15
Space between trays	Tava arası mesafe	mm	150 - 80
Traysize	Tepsi Ebadı	mm	400x600
Width (W)	Genişlik (W)	mm	1200
Length (L1)	Uzunluk (L1)	mm	1650
Length (L)	Uzunluk (L)	mm	2150
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	2000
Electrical power	Elektrik gücü	kW	34
Heating capacity	Isıl Güç	kcal/h	32000
Max. temperature	Maks. ısı	°C	350
Gas coupling pressure / Working pressure	Gaz bağlantı basıncı / Çalışma basıncı	mbar	300 / 50
Electric power for electrical model	Elektrikli Fırın için elektrik gücü	kW	34
Weight of oven	Fırın ağırlığı	kg	950



CONVECTION OVEN

KONVEKSİYONEL FIRIN



1500

Bread/8 Hours
Ekmek/8 Saat



CONVECTION OVEN

KONVEKSİYONEL FIRIN

STM10

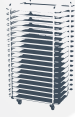
Main features of STILANS rotary convection oven; equal heat distribution, high efficiency operation and regular air circulation. With the cassette steam system, high levels of steam are produced and each product is provided with sufficient contact with steam. It provides faster recipe creation and ease of adjustment with the touch panel option.

STILANS dönerli konveksiyonel fırının başlıca özellikleri; eşit ısı dağılımı, yüksek verimli çalışması ve düzenli hava sirkülasyonudur. Kasetli buhar sistemi ile yüksek seviyede buhar üretilip her ürünün yeterince buhar ile teması sağlanır. Dokunmatik panel opsiyonu ile daha hızlı reçete oluşturma ve ayar yapma kolaylığı sağlar.



350°C

Max. temperature
Maksimum ısı



10

10-row oven trolley
10 sıralı fırın arabası



Model	STM10		
Number of tray	Tepsi Sayısı	pcs/Ad.	10
Dimensions of trays	Tepsi Ebadı	cm	40x60
Distance between trays	Tavalar arası mesafe	mm	90
Width (W)	Genişlik (W)	mm	850
Length (L)	Uzunluk (L)	mm	1250
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	1250
Control systems	Kontrol sistemi	Analogue, Digital or Touch Screen Manuel, Dijital veya Dokunmatik	
Energy source	Enerji kaynağı	Electricity / Elektrik	
Electrical power	Elektrik gücü	kW	20
Voltage	Voltaj	V / Hz	380 / 50
Gas consumption / pressure	Gaz tüketimi / gaz basıncı	m ³ / (mbar)	-
Heating capacity	Isıl Güç	kcal/h	-
Weight of oven	Fırın ağırlığı	kg	225
Electrical power for fermentation cabinet	Mayalama kabini elektrik gücü	kW	1,5
Height of fermentation cabinet (H1)	Mayalandırma kabini yüksekliği (H1)	mm	600
Weight of fermentation cabinet	Mayalandırma kabini ağırlığı	kg	50



MINI CONVECTION OVEN

MINİ KONVEKSİYONEL FIRIN



MINI CONVECTION OVEN

MİNİ KONVEKSİYONEL FIRIN

STM5

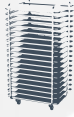
Main features of STİLLANS mini convection oven; equal heat distribution, high efficiency operation and regular air circulation. It provides faster recipe creation and ease of adjustment with the touch panel option. Thanks to the double fan system in the convection oven, the heated air is distributed evenly in the cabin. In this way, equal cooking balance is achieved in all products.

STİLLANS mini konveksiyonel fırının başlıca özellikleri; eşit ısı dağılımı, yüksek verimli çalışması ve düzenli hava sirkülasyonudur. Dokunmatik panel opsiyonu ile daha hızlı reçete oluşturma ve ayar yapma kolaylığı sağlar. Konveksiyonel fırın içerisinde bulunan çift fan sistemi sayesinde, ısıtılan hava, kabin içerisinde eşit şekilde dağıtılır. Böylelikle ürünlerin tümünde, eşit pişirme dengesi sağlanmış olur.



350°C

Max. temperature
Maksimum ısı



5

5-row oven trolley
5 sıralı fırın arabası

Model			STM5
Number of tray	Tepsi Sayısı	pcs/Ad.	5
Dimensions of trays	Tepsi Ebadı	cm	40x60
Distance between trays	Tavalar arası mesafe	mm	75
Width (W)	Genişlik (W)	mm	900
Length (L)	Uzunluk (L)	mm	990
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	540
Control systems	Kontrol sistemi	Analogue, Digital or Touch Screen Manuel, Dijital veya Dokunmatik	
Energy source	Enerji kaynağı	Electricity / Elektrik	
Electrical power	Elektrik gücü	kW	7-8
Voltage	Voltaj	V / Hz	380 / 50
Gas consumption / pressure	Gaz tüketimi / gaz basıncı	m ³ / (mbar)	-
Heating capacity	Isıl Güç	kcal/h	-
Weight of oven	Fırın ağırlığı	kg	130
Electrical power for fermentation cabinet	Mayalama kabini elektrik gücü	kW	1,5
Height of fermentation cabinet (H1)	Mayalandırma kabini yüksekliği (H1)	mm	1000
Weight of fermentation cabinet	Mayalandırma kabini ağırlığı	kg	75



ELECTRICAL DECK OVEN

ELEKTRİKLİ KATLI FIRIN



Stone Based
Taş Tabanlı



ELECTRICAL DECK OVEN

ELEKTRİKLİ KATLI FIRIN

S-STONE

The major specification of deck oven is each deck can be operated independently. Temperature and the time of steam can be adjusted for each deck as per the request. Thus, it provides an opportunity to bake different sort of products in each deck. It is used with single deck also modular and according to need it can be added extra deck, chimney hood and fermentation cabinet.

Katlı Fırının (modüler fırın) özelliği her katın bağımsız çalışabilmesi-dir. Katlar taş tabanlı olduğundan ısıyı eşit olarak yayar. Sıcaklık (kat içi alt ve üst sıcaklığı) ve buhar zamanı her katta isteğe göre farklı ayarlanabilir. Böylece her katta farklı ürün pişirilebilir. Pişirme öncesi mayalanma için fırının altında sıcaklığı ve nemi ayarlanabilen mayalanma kabini vardır. Tek katlı kullanılabilir ve modüler olup ihtiyaca göre kat, davlumbaz ve mayalandırma kabini ilave edilmektedir.



400°C
Max. temperature
Maksimum ısı



Each Floor Operates
Independently
Her Kat Bağımsız Çalışır



Model			S-STONE-60	S-STONE-80	S-STONE-125
Width (W)	Genişlik (W)	mm	1100	1560	1560
Length (L)	Uzunluk (L)	mm	1400	1400	2530
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	340	340	340
Inside width of oven	Fırın iç genişliği	mm	600	1250	1250
Inside length of oven	Fırın iç uzunluğu	mm	800	800	1250
Inside height of oven	Fırın iç yüksekliği	mm	210	210	210
Steam extraction Pipe	Buhar Baca Çıkışı Çap	cm	11,5	11,5	11,5
Number of tray in each deck (Dimension of trays)	Her kat için tava adedi (tava ebatları)	adet (cm)	2 (40x60)	4 (40x60)	6 (40x60)
Electrical power	Elektrik gücü	kW	4,5	7,3	9,5
Electrical Connection	Elektrik Bağlantısı		380 V / 3 Phase	380 V / 3 Phase	380 V / 3 Phase
Height of fermentation cabinet	Mayalandırma Kabini yüksekliği (H)	mm	700	700	700
Electrical power of fermentation cabinet	Mayalama kabini elektrik gücü	kW	3	4	4
Control system	Kontrol sistemi		Analogue, Digital or Touch screen Manuel, Digital veya Dokunmatik		
Weight of oven (1 deck)	Fırın Tek kat ağırlığı	kg	140	230	250
Weight of fermentation cabinet	Mayalandırma kabini ağırlığı	kg	125	175	175



TUNNEL OVEN

TÜNEL FIRIN



Certified Stone Based
Sertifikalı Taş Tabanlı

TUNNEL OVEN

TÜNEL FIRIN



Stone Based
Taş Tabanlı

STİTUN

Main features of STİTUN Tunnel oven; It provides equal heat distribution and baking between 50 - 480 °C with independently controllable upper and lower resistances. You can reach a perfect baking quality with the speed-adjustable conveyor belt with forward and reverse functions, special cooking (Refractories) resistant to high temperatures and food-grade stones. It provides easy operation with adjustable entry and exit curtains and removable crumb trays that facilitate cleaning.

STİTUN Tünel fırının başlıca özellikleri; eşit ısı dağılımı, bağımsız kontrol edilebilen alt ve üst rezistanslar ile 50 - 480 °C aralığında pişirme sağlar. İleri ve geri fonksiyonlu hızı ayarlanabilen konveyör bant, yüksek ısılara dayanıklı özel pişirme (Refrakter) ve gıdaya uygun taşları ile mükemmel bir pişirme kalitesine ulaşabilirsiniz. Ayarlanabilir giriş ve çıkış perdeleri ve temizliği kolaylaştıran çıkarılabilir kırıntı tepsi-leri ile kolay bir çalışma sağlar.



480°C

Max. temperature
Maksimum ısı

Independently controllable
upper and lower resistances

Bağımsız kontrol edilebilen
alt ve üst rezistanslar



Model		STİTUN	
Baking surface	Pişirme alanı	m ²	1,56
Width (W)	Genişlik (W)	mm	1350
Length (L)	Uzunluk (L)	mm	2500
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	1400
Electrical power	Elektrik gücü	kW	40
Max. temperature	Maks. ısı	°C	480
Weight of oven	Fırın ağırlığı	kg	550



LOADING CONVEYOR

YÜKLEME KONVEYÖRÜ

Model		STM-LC	
Width (W)	Genişlik (W)	mm	1100
Length (L)	Uzunluk (L)	mm	1300
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	1100-1600
Electrical power	Elektrik gücü	kW	0,18

*Loading Conveyor is Optional

*Yükleme Konveyörü Opsiyoneldir





SPIRAL MIXER

SPIRAL MİKSER

*Homogeneous
Dough Mixture
Homojen bir hamur
karışımı*



SPİRAL MIXER

SPİRAL MİKSER

STM

A more homogeneous dough mixture is obtained with spiral mixer. Thus, the volume of the bread becomes larger. The machine can be operated manually or automatically and there are two time settings. The bowl, spiral arm and cutting blade are made of stainless steel. The boiler can be rotated in the opposite direction. Since it has a belt pulley drive system, it operates silently. There is a tap on the boiler for water inlet.

Spiral hamur yoğurma makinaları ile daha homojen bir hamur karışımı elde edilir. Böylece ekmeğin hacmi daha büyük olur. Makine manuel veya otomatik olarak çalıştırılabilir ve iki adet zaman ayarı mevcuttur. Kazan, spiral kol ve kesme bıçağı paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Kazan, ters istikamette döndürülebilir. Kayış kasnak tahrik sistemine sahip olduğundan sessiz çalışır. Su girişi için kazan üzerinde musluk bulunmaktadır.



Model			STM40	STM50	STM100	STM130	STM150	STM250
Flour capacity	Un kapasitesi	kg	25	35	62	80	100	150
Dough capacity	Hamur kapasitesi	kg	40	60	100	130	160	250
Bowl sizes (Øxh)	Kazan Ölçüleri (Øxh)	mm	530x300	600x360	700x370	800x400	900x420	1000x470
Bowl volume	Kazan hacmi	L	60	95	120	190	250	350
Width (W)	Genişlik (W)	mm	530	620	700	830	930	1030
Length (L)	Uzunluk (L)	mm	950	1130	1250	1330	1420	1570
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	1070	1200	1250	1340	1440	1510
Electrical power	Elektrik gücü	kW	1,5 - 2,5	2,5 - 3,2	1,1 - 3,5 - 5,5	1,1 - 4 - 6	1,1 - 5,5 - 7,5	1,1 - 7,5 - 10
Weight of machine	Makine ağırlığı	kg	220	300	450	500	850	920



VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER

HAMUR KESME VE TARTMA
MAKİNESİ



1800-2000pcs/h

Dough Capacity
Hamur Kapasitesi

VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER

HAMUR KESME VE TARTMA MAKİNESİ

AKM

Our volumetric dough divider machine cuts the dough at the requested weight without pressing and harming the dough. All the surfaces contacting the dough are made of stainless steel. It cuts the dough with its own weight thanks to the vacuum generated by piston cylinder movement. All surfaces are lubricated with food grade oil.

Kesme-tartma makinesi hamuru sıkıştırmadan ve yıpratmadan istenilen gramajda kesmektedir. Hamurun temas ettiği tüm yüzeyler paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Hamuru kendi ağırlığıyla pistonsilindir hareketiyle oluşturulan vakum sayesinde keser. Yağlama sistemi otomatik olarak çalışmaktadır. Böylece makinenin daha uzun ömürlü olması sağlanır. Tüm yüzeyler gıda uyumlu yağ ile yağlanır.



Automatic Weight Setting Option

Otomatik Gramaj Ayar Opsiyonu



Dough Cutting Weight Çalışma Aralığı (g)

AKM-60 (30-150)	AKM-70 (30 - 200)	AKM-80 (30-300)	AKM-90 (50-400)	AKM-100 (90-500)	AKM-110 (100 - 600)	AKM-120 (150-750)	AKM-130 (200 - 1000)	AKM-150 (300-1300)
--------------------	----------------------	--------------------	--------------------	---------------------	------------------------	----------------------	-------------------------	-----------------------

Model	Unit	AKM
Capacity	Kapasite	pcs/h
Hopper capacity	Bunker kapasitesi	kg
Width (W)	Genişlik (W)	mm
Length (L1 / L)	Uzunluk (L1 / L)	mm
Height (H)	Yükseklik (H)	mm
Height of dough exit (H1)	Hamur çıkış yüksekliği (H1)	mm
Weight adjusting system	Gramaj ayar sistemi	Analogue, Digital
Electrical power	Elektrik gücü	kW
Weight of machine	Makine ağırlığı	kg



VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER WITH DOUBLE PISTON

ÇİFT PİSTONLU HAMUR KESME VE
TARTMA MAKİNESİ



3600-4000pcs/h

*Dough Capacity
Hamur Kapasitesi*

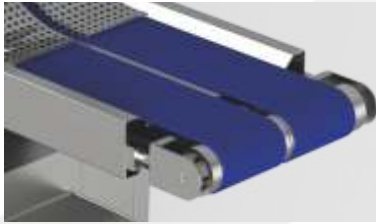
VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER WITH DOUBLE PISTON

ÇİFT PİSTONLU HAMUR KESME VE TARTMA MAKİNESİ

AKM-D

Our volumetric dough divider machine cuts the dough at the requested weight without pressing and harming the dough. All the surfaces contacting the dough are made of stainless steel. It cuts the dough with its own weight thanks to the vacuum generated by piston cylinder movement. All surfaces are lubricated with food grade oil.

Kesme-tartma makinesi hamuru sıkıştırmadan ve yıpratmadan istenilen gramajda kesmektedir. Hamurun temas ettiği tüm yüzeyler paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Hamuru kendi ağırlığıyla pistonsilindir hareketiyle oluşturulan vakum sayesinde keser. Yağlama sistemi otomatik olarak çalışmaktadır. Böylece makinenin daha uzun ömürlü olması sağlanır. Tüm yüzeyler gıda uyumlu yağ ile yağlanır.



Independent belt speeds

Birbirinden bağımsız bant hızları



Dough Cutting Weight Çalışma Aralığı (g)

AKM-D-60 (30-150)	AKM-D-70 (30 - 200)	AKM-D-80 (30-300)
----------------------	------------------------	----------------------



Automatic Weight Setting Option

Otomatik Gramaj Ayar Opsiyonu

Model	Unit	AKM-D
Capacity	Kapasite	pcs/h
		3600-4000
Hopper capacity	Bunker kapasitesi	kg
		60 - 150
Width (W)	Genişlik (W)	mm
		650
Length (L1 / L)	Uzunluk (L1 / L)	mm
		1370 / 1780
Height (H)	Yükseklik (H)	mm
		1600
Height of dough exit (H1)	Hamur çıkış yüksekliği (H1)	mm
		960 ± 80 / 95
Weight adjusting system	Gramaj ayar sistemi	Analogue, Digital
Electrical power	Elektrik gücü	kW
		1,5
Weight of machine	Makine ağırlığı	kg
		440



CONICAL ROUNDER

HAMUR YUVARLAMA MAKİNESİ



2500pcs/h

Dough Capacity
Hamur Kapasitesi

CONICAL ROUNDER HAMUR YUVARLAMA MAKİNESİ

SNS

The conical rounding machine shapes the dough thanks to a cone made of aluminum and aluminum arms circulating around it in a spiral shape.

All aluminum parts can optionally be coated with Teflon. There are 5 types of dough shaping machines between standard 30 gr and 1500 gr and a machine that shapes 200-1500 gr dough with adjustable arms.

Konik yuvarlama makinesi alüminyumdan üretilen bir konik ve etrafındaki spiral şeklinde dolaşan alüminyum kollar sayesinde hamura şekil verir.

Bütün alüminyum aksam isteğe bağlı olarak teflonla kaplanabilir. Standart 30 gr ila 1500 gr arası 5 çeşit hamur şekil veren makine ve ayarlanan kollarla 200-1500 gr arası hamura şekil veren makine üretilmektedir.



Dough rounding weight Yuvarlama aralığı (g)

SNS-11A	SNS-11	SNS-12	SNS-8
(30-250)	(100 - 600)	(200-800)	(300-1500)



Model		SNS	
Capacity	Kapasite	pcs/h	2500
Height of dough entry (H1)	Hamur giriş yüksekliği (H1)	mm	850
Height of dough exit (H2)	Hamur çıkış yüksekliği (H2)	mm	1000
Width (W)	Genişlik (W)	mm	950
Length (L)	Uzunluk (L)	mm	950
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	1520
Electrical power	Elektrik gücü	kW	1,1
Weight of machine	Makine ağırlığı	kg	190



BELT ROUNDER

BANTLI YUVARLAMA



2500pcs/h

Dough Capacity
Hamur Kapasitesi



BELT ROUNDER

BANTLI YUVARLAMA

V-ANS

It can successfully roll dough in a wide range of weights. It has the capacity to roll even doughs with up to 80% water content. Hygienic and durable thanks to its completely stainless steel construction. Easily adapts to different production needs with adjustable belt speed.

Geniş gramaj aralığında hamur yuvarlama işlemini başarıyla gerçekleştirebilir. %80'e varan su oranına sahip hamurları dahi yuvarlayabilme kapasitesine sahiptir. Tamamen paslanmaz çelikten üretilmiş olması sayesinde hijyenik ve dayanıklıdır. Ayarlanabilir bant hızı ile farklı üretim ihtiyaçlarına kolayca uyum sağlar.



Adjustable Belt
Ayarlanabilir bant

Model		V-ANS	
Rounding range	Yuvarlama aralığı	gr	150 - 2000
Width (W)	Genişlik (W)	mm	600
Length (L)	Uzunluk (L)	mm	1900
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	1100
Electrical power	Elektrik gücü	kW	0,18 (x2)
Weight of machine	Makine ağırlığı	kg	150



INTERMEDIATE PROOFER

HAMUR DİNLENDİRME MAKİNESİ



1800-2000pcs/h

*Dough Capacity
Hamur Kapasitesi*

INTERMEDIATE PROOFER

HAMUR DİNLENDİRME MAKİNESİ

STL

Dough proofing machine is manufactured as "proofing time adjustable. The main chassis, external covers and hangers are all made of stainless steel. There used removable plastic nets to facilitate the cleaning. The nets can carry 100-1500 gr of dough. The control panels are positioned in both sides to simplify the control of the machine. There are electricity sockets to run divider, rounder and moulder machines. The output chute is designed with slide system for both right and left outputs.

Hamur dinlendirme makinesi dinlendirme süresi talebine göre ayarlanabilir olarak üretilir. İskelet, şasi, dış kapaklar ve salıncıklar isteğe göre paslanmaz çelikten üretilmektedir. Temizlik için çıkarılabilen plastik fileler kullanılmıştır. Fileler 100-1500 gr hamuru taşıyabilmektedir. Makinanın kolay kumanda edilebilmesi için elektrik kontrol paneli yana konumlandırılmıştır. Kesme, yuvarlama ve şekil makinelerini çalıştırmak için elektrik panosunda prizler mevcuttur. Çıkış bandı sağ ve sol çıkışlar için kayar mekanizmalı olarak konumlandırılmıştır.



Model			STL 154	STL 238	STL 280 and above
Number of bowl	Tas sayısı	pcs/Ad.	154	238	280 / above
Proofing weight	Dinlendirme aralığı	g	100 - 1500	100 - 1500	100 -1500
Proofing time	Dinlendirme Süresi	min	6	4	8,5
Capacity	Kapasite	pcs/h - Ad/S	1800 - 2000	1800 - 2000	1800 -2000
Width (W)	Genişlik (W)	mm	1680	1680	1680
Length (L)	Uzunluk (L)	mm	1150	1700	1700
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	2250	2250	2250
Height of dough entry (H1)	Hamur giriş yüksekliği (H1)	mm	930 ± 20	930 ± 20	930 ± 20
Height of dough exit (H2)	Hamur çıkış yüksekliği (H2)	mm	1150 ± 100	1150 ± 100	1150 ± 100
Electrical power	Elektrik gücü	kW	0,55	0,55	0,55
Weight of machine	Makine ağırlığı	kg	500	700	900



MOULDER MACHINE

HAMUR ŞEKİL VERME MAKİNESİ



2500pcs/h

Dough Capacity
Hamur Kapasitesi

MOULDER MACHINE

HAMUR ŞEKİL VERME MAKİNESİ

STN

It shapes the dough, which is sheeted by the help of two polyamide rollers, at any length and thickness by the means of 2 or 4 cushions. The roller can be adjusted between 0-30 mm without restriction. There is a spring scraping mechanism made of stainless steel on the roller. The dough can be shaped at 420 mm length thanks to adjustable roller group. The folding chain and its component are made of stainless steel. It has 2500 pieces of dough shaping capacity per hour and the feature of processing 100-1200 gr dough.

2 veya 4 adet polyamid merdane yardımıyla pide şeklinde açtığı hamurlara yastık vasıtası ile istenilen boy ve kalınlıkta şekil verir. Merdane ayarı 0-30 mm arasında kademesiz olarak değiştirilir. Merdaneler üzerinde hamurun yapışmaması için yaylı sıyırma mekanizması bulunur. Polyesterden dokunmuş ve mukavemeti arttırılmış uzun ömürlü taşıma bandı ve ayarlanabilir merdane grubu sayesinde hamura 420 mm uzunluğunda şekil verilebilir. Katlama zinciri ve aksamı paslanmaz çelikten imal edilir. Saatte 2500 hamur şekillendirme kapasitesi ve 100-1200 gr hamuru işleyebilme özelliği vardır.



Model			STN41	STN42
Capacity	Kapasite	pcs/h - Ad./S.	2500	2500
Dough moulding weight	Şekil verme aralığı	g	100 - 1200	100 - 1200
Number of pressing board	Yastık sayısı	pcs	1	2
Number of rollers	Merdane sayısı	pcs	2	4
Width of conveyor belt	Bant genişliği	mm	400	400
Width (W)	Genişlik (W)	mm	650	650
Length (L)	Uzunluk (L)	mm		
Length (L1)	Uzunluk (L1)	mm	1850	1850
Length of pressing board(s)	Yastık(lar) uzunluğu (L2)	mm	1100	630 + 450
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	1200	1200
Height of dough entry (H1)	Hamur giriş yüksekliği (H1)	mm	1100	1100
Height of dough exit (H2)	Hamur çıkış yüksekliği (H2)	mm	640	640
Electrical power	Elektrik gücü	kW	1,1	1,1
Weight of machine	Makine ağırlığı	kg	240	260
Dough centering flaps	Hamur merkezleme sistemi		On request - Talep üzerine	



AUTOMATIC BREAD SLICING MACHINE

OTOMATİK BANTLI
EKMEK DİLİMLEME MAKİNESİ



1500pcs/h

Slicing Capacity
Dilimleme Kapasitesi

AUTOMATIC BREAD SLICING MACHINE

OTOMATİK BANTLI EKMEK DİLİMLEME MAKİNESİ

TN

Full automatic bread slicing machine designed for high scale bakeries, restaurants, and hotels. Tapes speeds and the distance between the tapes can automatically be adjusted depending on the shape, crust hardness and height of the bread. All surfaces which are in contact with the bread are made of food compatible materials

Büyük ölçekli işletmelerin dilimleme ve poşetleme işlevini karşılayabilmesi için tasarlanmıştır. Bant üzerine konulan ekmekler birbirini iterek aralıksız dilimlemeyi sağlar Baskı ve itici olmadığından ekmeğin üstü ve arkası deforme olmaz. Bant hız ayarı sayesinde istenilen hızda kesim yapılabilir ve iki bant arası, ekmeğin şekline, sertliğine ve yüksekliğine göre otomatik ayarlanabilir. Dilimlenen ekmekleri poşetleyebilmek için makineye poşetin ağzını açmak için fanlı poşet üfleme aparatı takılmaktadır ve havayla açılan poşete dilimlenen ekmek el ile itilerek poşete rahatlıkla konulabilir Ekmekle temas eden tüm bölgeler gıdaya uygun malzemelerden imal edilmiştir. Sessiz ve titreşimsiz çalışır. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere kolayca taşınabilir.Hız kontrol sistemi mevcuttur. Bıçaklar özel paslanmaz ve gıdaya uyumlu malzemeden üretilmiştir. Makina yüksek emniyet tertibatıyla donatılmıştır.



Model	TN		
Capacity	Kapasite	pcs/h	1500
Thickness of slice	Dilim kalınlığı	mm	11 - 16
Number of knife	Bıçak sayısı	pcs	44 - 28
Max. bread length	Maks.ekmek uzunluğu	mm	450
Bread height (min. - max.)	Ekmek yüksekliği (min. - maks.)	mm	60-145
Width (W)	Genişlik (W)	mm	630
Length (L)	Uzunluk (L)	mm	1700
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	1300
Electrical power (220V / 380V)	Elektrik gücü (220V / 380V)	kW	1,21
Weight of machine	Makine ağırlığı	kg	350



BREAD SLICING MACHINE

EKMEK DİLİMLEME MAKİNESİ



500pcs/h

Slicing Capacity
Dilimleme Kapasitesi

BREAD SLICING MACHINE

EKMEK DİLİMLEME MAKİNESİ

TNA

It slices all sizes of bread at equal thickness. An easy and sensitive setting can be done as per the type and thickness of the bread. The surfaces contacting the bread are made of stainless steel. Thanks to its wheels, it can be moved to any place and its place can be changed. It operates very quietly and without vibration. It is very simple to clean it and it occupies little space. The machine can be produced in mono-phase or tri-phase as per the request

Her ebatta ekmeği eşit kalınlıkta dilimler. Ekmeğin cins ve kalınlığına göre kolay ve hassas ayar yapılabilir. Ekmeğe temas eden yüzeyler paslanmaz çelikten üretilmiştir. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere kolayca taşınır ve yer değiştirilebilir. Sessiz ve titreşimsiz çalışır. Temizliği kolay olup az yer kaplar.



Model			TNA SLICER-48	TNA SLICER-38
Capacity	Kapasite	pcs/h	500	500
Thickness of slice	Dilim kalınlığı	mm	11 16	11 16
Number of knife	Bıçak sayısı	pcs	44 - 28	44 - 28
Max. bread length	Maks.ekmek uzunluğu	mm	480	380
Bread height (min. - max.)	Ekmeğin yüksekliği (min. - maks.)	mm	50 - 160	50 - 150
Width (W)	Genişlik (W)	mm	650	550
Length (L)	Uzunluk (L)	mm	820	680
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	1200	670
Electrical power (220V / 380V)	Elektrik gücü (220V / 380V)	kW	0,55	0,37
Weight of machine	Makine ağırlığı	kg	160	105

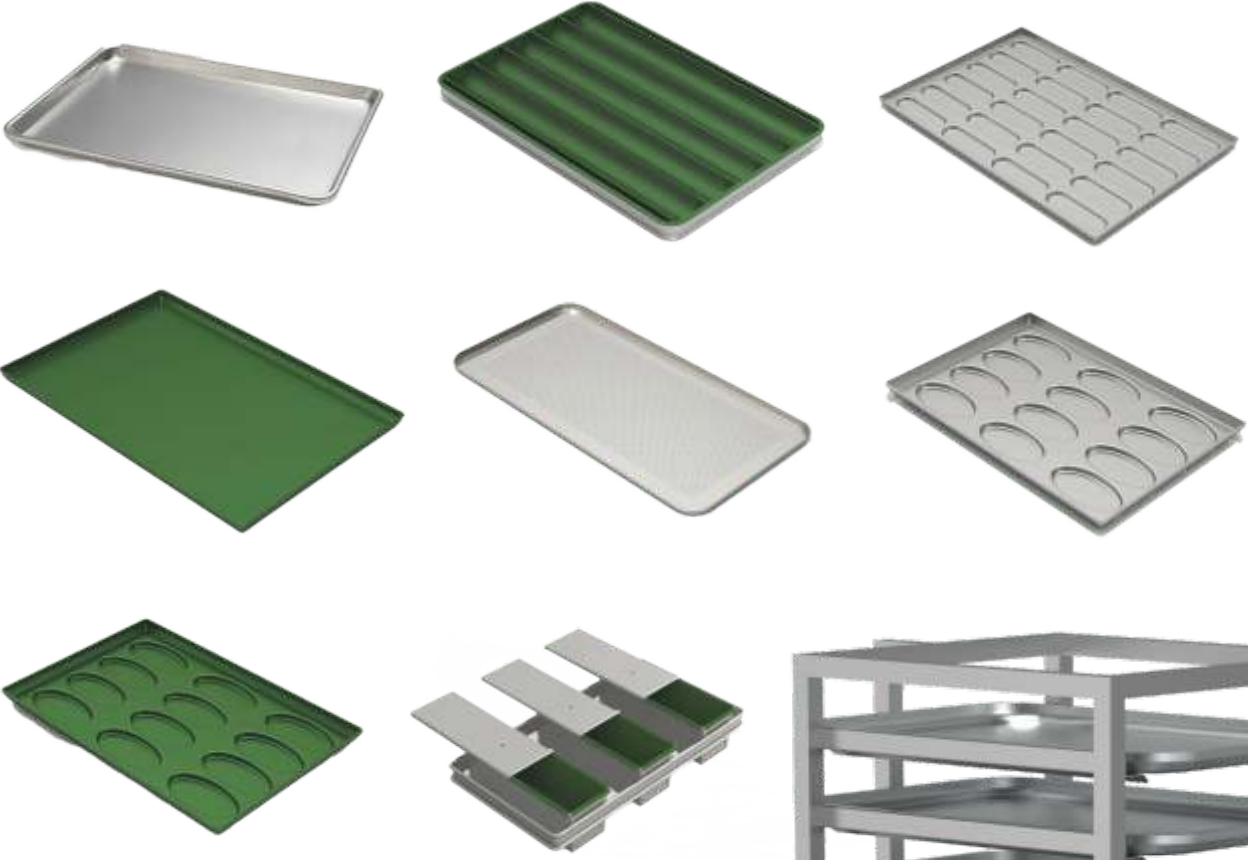


CLIMATOR UNIT

KLİMA ÜNİTESİ

Climator unit ensures optimum and exact humidity and temperature for quality bread production. This unit has a special steam producer and steam quantity can be arranged as an automatically thus long life and durability of climator unit is provided. The air sucking by fan which is located on top of the device is blown toward to fermentation chamber as mixing with heat and humidity. Control panel is separated from the device and it can be plugged on existing chambers. Its weight is 50 kg and humidity gap is 9660 RH / 9695 RH and heating gap is +20 C/+50 C. Capacity of this device is 10 m³/ hour. Electric power is 6,5 kwv

Klima üniteleri, kaliteli ekmek üretimi için gerekli olan uygun değerdeki sıcaklık ve nem üretimini gerçekleştirir. Bu ünite özel bir buhar üretme sistemine sahip olup elektronik olarak buhar miktarı ayarlanmaktadır. Böylece klima cihazının dayanıklı ve uzun ömürlü olması sağlanmaktadır. Üst tarafta bulunan fan sayesinde ortamdaki emilen hava cihaz tarafından üretilen ısı ve nem ile karıştırılarak maya odasına üflenmektedir. Kumanda paneli cihazdan ayrıdır. Mevcut kabinlere monte edilebilir. Ağırlığı 50 kg olup, nem aralığı : % 60 RH / % 95 RH ve ısıtma aralığı + 20 C/ +50 C. Kapasite 10 m³/saattir. Elektrik gücü : 6,5 kw dir.



TROLLEY / TRAY

FIRIN ARABALALARI / TAVALAR



"Dayanıklı Teknoloji, Kesintisiz Üretim."

"Durable Technology, Uninterrupted Production."



+90 507 741 17 20
+90 531 407 67 75



info@stillans.com
www.stillans.com



Fevzi Çakmak Mah. 10768 Sk.
No:10/1 (Kaplamaçılar San. Sit.)
Karatay-Konya/TÜRKİYE

